



# ZERTIFIKAT

ProCert, akkreditierte Zertifizierungsstelle, bescheinigt hiermit, dass das untenstehende Unternehmen die Anforderungen des untenstehenden Standards erfüllt

## Lüchinger + Schmid AG

Steinackerstrasse 35  
8302 Kloten (Schweiz)

Nebenstandort : Toggenburgerstrasse 23, 9230 Flawil

### Standard

## FSSC 22000

Lebensmittelsicherheits-Managementsystem



Dispositiv für ein Lebensmittelsicherheits-Managementsystem basierend auf ISO 22000:2005, ISO TS 22002-1:2009 und den zusätzlichen FSSC-Anforderungen. Dieses Zertifikat wird auf Grundlage der FSSC 22000- Bestimmungen vom 26. Februar 2015, Version 3.2, erstellt.

Das Zertifizierungssystem besteht auf einem minimal jährlichen Audit des Lebensmittelsicherheits-Management-systems und einer minimal jährlichen Verifizierung der Präventiv-programme basierend auf ISO TS 22002-1 und auf den zusätzlichen Anforderungen des Dispositivs.

### Tätigkeitsgebiet

**Sortieren und Abpacken von Schaleneiern. Herstellung von gekochten, geschälten und gekühlten Eiern und gekochten Ei-Convenience-Produkten gekühlt in Detail- und Grosshandelspackungen. Herstellen von Flüssigeiprodukten pasteurisiert, gekühlt in Tetrapack**

Kategorie: C- Lebensmittelverarbeitung

Erstzertifizierungsdatum: 16. Oktober 2012

Ausgabe- und Zertifizierungsdatum: 24. Januar 2017

Zertifikatsgültigkeit: 23. Januar 2020\*



Richard Schnyder  
Direktor Zertifizierung

Gallasz Gustav  
Mitglied der Zertifizierungskommission

ProCert AG Holzikofenweg 22 CH-3000 Bern 23 [quality@procert.ch](mailto:quality@procert.ch) [www.procert.ch](http://www.procert.ch)

\* Mit Vorbehalt der Unterbrechung oder des Rückzuges der Zertifizierung durch ProCert. Nur das öffentliche Verzeichnis von ProCert (unter [www.procert.ch](http://www.procert.ch)) gilt als Nachweis der Gültigkeit